

马踏湖婚俗



□巩本勇

马踏湖的婚俗，原是分水路与旱路的，就像湖岸分了水洼与平地，各有各的讲究，却都浸着湖区人实打实的热乎气。

水上人家，马踏湖的水就是路。湖区人家的婚期，被郑重地包在红纸里。媒人送来“下日子笺”时，当娘的总要在灶上烧三炷香，青烟绕着灶王爷的瓷像打个旋，才把笺纸压在像下。笺上的日子用毛笔写得端端正正，墨迹里混着金粉，日光下闪闪的，像把往后的日子都镀了层亮。

离喜日还有两天，村头老槐树下就支起了大铁锅。厨子的围裙油亮得能照见人，切好的五花肉往滚油里一倒，“滋啦”一声，香气能飘到三里外的夏庄村。乡邻们都来了，姑娘们包粽子，苇叶在手里转个圈，就裹出个尖尖的角，里面的糯米掺着蜜枣，甜润混着苇叶的清香；一位长者蹲在磨盘旁烙火烧，面团在鏊子上鼓起圆肚皮，他用手指一按，“噗”地冒出白气，芝麻香混着麦香，把空气都染得稠稠的，馋得孩子们围着磨盘转。

最热闹是“下颜房”那天。女方的嫁妆装在红漆木箱里，铜镜、木箱、被褥，都用红绳捆得结结实实，由四个壮汉抬上溜子。箱子角缝里露出红绸子，一路颠颠晃晃，像只不安分的红鸟。到了男方家，嫂子们早备好了“装箱饭”：韭菜鸡蛋馅的饺子，醋里泡着蒜泥，吃得人额头冒汗，说“这酸这辣，才够味”。

迎亲的溜子头天就装扮好了。五只柏木溜子并排泊在码头，船帮缠满红绸，舱里铺着新做的红毡，软乎乎的。最前头的溜子插着杏黄旗，锣鼓手们蹲在舱板上，镲片擦得比水面还亮。天刚亮，新郎就揣着红包上了溜子。

溜子过石桥时，要往水里撒铜钱。大家早脱了鞋等在岸边，脚丫子泡在凉丝丝的水里，眼睛瞪得溜圆。见铜钱落水，“扑通扑通”跳下去捞，水刚及腰，凉丝丝贴着皮肉，抓着铜钱的手被水草缠了也不顾。有次爷爷捞到一枚边缘磨圆的铜钱，上面的字都看不清了，却能摸出中间方孔的棱——像日子里藏着的规矩，看不见，却实实在在地框着人。船工们笑着喊：“慢点哟，别惊了新娘子的喜！”

到了女方家门口，溜子还没泊稳，岸上的笑闹声就漫过来了。新娘的姊妹们守在码头的石阶上，手拉手挡着路，非要新郎掏“开门钱”。新郎从褂子兜里摸出红包，刚递过去，就被推了回来：“太少喽！想娶俺家妹子，得显显诚意！”直到娘家人出来解围。

新娘上溜子时，红盖头垂到肩

膀，由嫂子扶着，踩着红毡一步一步挪。毡子是用湖水洗过的，带着淡淡的腥气，却比什么都干净。溜子往前走时，女方的娘站在码头，手搭在额头上望，直到溜子驶进蒲苇荡，变成个小红点，才蹲在地上抹眼泪。湖水漫过她的布鞋，她也不挪。

拜天地的方桌就架在船头，供着清水、五谷和一块系着红布的铜镜。新郎新娘对着太阳鞠躬时，我看见他们的影子落在水里，被浪晃得碎碎的，又慢慢拢到一起。婆婆们撒喜糖时最热闹，孩子们踩着船帮去抢，有人掉进水里，捞上来时手里还攥着块水果糖，糖纸在风里飘，像红蝴蝶。

而居住在湖区鱼龙湾、华沟村中心大街两旁的人家，大多采用骑马的方式迎娶新娘。这习俗没人说得清起于何时，只知道几百年传下来，该有的讲究一点没少。

新郎和新娘骑的马早就选好了，马是大红马，毛色要亮，性子要稳，马头上扎着红绸花，鞍鞯上铺着红毡。敲锣打鼓的班子也定了，谁敲锣、谁打鼓、谁敲镲，都排得明明白白。马踏湖的鼓点独具特色，那声音铿锵有力，节奏或急或缓，能传至很远的地方。

破晓时分，新郎便与自家兄弟以及同宗亲属一同吃了水饺，这水饺必须是素馅的，图的就是“素素净净”的好兆头。随后，众人整齐有序地出发了。只见小孩扛着红旗，锣鼓声相伴在前头开道，新郎骑着马，在红褂子外面套着马甲，肩上斜斜地系着一条鲜艳的红绸带。一路上，不断有人高声呼喊：“新女婿来了！”新郎红着脸，却依旧坐得端端正正。

这边娶亲队伍刚走，家里的乡亲们就忙开了。贴喜字要倒着贴，取“喜到”的意思；门联得贴在门框两侧，字要红得发亮；在大门的顶上，需压上两块用红纸精心包裹的砖块，还要摆上筷子和酒盅。到处张灯结彩，红绸子在风里飘，外人远远一看，就知道这家要娶媳妇了。

湖区路上的桥多，迎亲队伍每过一座桥，都要燃放一挂鞭炮。“噼里啪啦”的声响惊得树上的鸟雀乱飞，硝烟味混着锣鼓声，把整条街都搅得热热闹闹。

到了岳丈家，新郎进到新娘房间，亲人们又围上来嬉闹，多半还是为了讨要赏钱。闹归闹，却绝不会过了头。“好了好了，别误了时辰”，这时岳丈、岳母就会出来圆场。新郎抱起新娘子，一步一步往外走，又是一阵锣鼓喧天。新娘子上马时，由“架媳妇”的姑娘扶着，脚踩着红毡凳，红盖头随着马的颠簸轻轻晃。

一路上吹吹打打，到了男方家

门口，早有鞭炮齐鸣、锣鼓震天等着。“架媳妇”的姑娘抱着红线墩子和红书迎上来，地上铺着红毡，大门槛上搁着马鞍——新娘子得从鞍上迈过去，取“平安”的意思。

院内正面摆着方桌，桌上放着菜肴、清水、五谷，和水上婚礼一样的供品。婆婆汤是马踏湖婚俗里的一项仪式。婚礼开场之际，婆婆要坐在伙房，怀里抱着木墩子烧火。在烧火的过程中，婆婆由于辛勤劳作，脸上、身上常常沾满了灰痕，还布满了汗渍。这时，会有旁人递上一碗菜汤给婆婆饮用，目的是让婆婆不再嘟囔。

新郎新娘站在供桌前，由家族长辈领着，向天地一拜三叩。接着，婆婆们往人群里撒花生、糖块、小火烧，孩子们抢得欢，有人踩着凳子，有人钻到桌子底下，闹得脚底的红毡都皱了。拜完天地拜高堂，再夫妻对拜，然后入洞房。新郎得先上炕围着踩一踩，说是“踩福”，再等新娘进来。揭开红盖头时，新娘的脸红扑扑的，坐在炕沿上，手里攥着块红绸子。这时，本村的亲戚姊妹会送来“小饭”，让新娘垫垫肚子。送的小饭食，通常是水饺或面条，那面条里还卧着荷包蛋呢。

第二天，新娘由小姑子、嫂子陪着，拎着装着粽子、烧饼、馒头的包袱，给新郎全家族的长辈磕头，送“盒子”——长辈们会回赠红包，叫“见面礼”。临近中午，新娘的父亲带着长辈们来“圆饭”，拎着的竹篮里装着烟酒、点心，还有一条活蹦乱跳的大鲤鱼——湖区人认这个，说是“礼鱼”，象征日子有余。

圆饭席格外丰盛，厨子最卖力气，炖的鲤鱼汤汁红亮，鱼肉酥烂，盛在粗瓷大碗里，端上来时热气裹着香味直往人鼻子里钻。席散后，双方家长坐下来“认大小”，你喊我“大伯”，我叫你“婶子”，把亲戚关系捋得明明白白。

曾有一回，瞧见邻居家的儿子办喜事娶媳妇。那迎亲的车队浩浩荡荡地从新修的桥上驶过，车身上系着的彩带和绸子，在阳光下闪耀着夺目的光彩，亮堂得很。可我总想起父辈们说的那些柏木船，舱板上被无数对新人踩出的凹痕，想起铜钱落水时那声清响；想起小时候那些马，鞍鞯上磨得发亮的红毡，想起鞭炮炸开时的硝烟味……

风又起了，蒲草在岸边摇摇晃晃。水面的影子被扯得老长，像要我把现在的我，和当年那个捞铜钱的孩子，连在一起。那些消失的婚俗，其实都沉在湖底——就像被水浸着的红毡，被浪磨得光滑的船板，被马蹄踏软的红毡，在时光里慢慢酿着，成了马踏湖最厚的家庭。

（作者为中国作协会员，淄博市作协副主席）

【四季零墨】

草甸子上的都柿香

□谷雨

如果说有哪一种水果常常让漂泊在异乡的我涌起思念，回忆起一段酸酸甜甜的旧时光，那一定非蓝莓莫属。

在我的家乡，一般把蓝莓称为“都柿”。我一直觉得这个名字很是粗鄙，直到后来在一本植物志上看到，蓝莓的学名叫笃斯越橘（又称都柿），属杜鹃花科越桔属，才知道“都柿”这个名字原来大有来历。

在我小时候，都柿还只是默默无闻的当地野果。直到上个世纪九十年代，开始有人成规模地组织收购，这种酸酸甜甜的小浆果才引起人们的重视。据说，这些都柿会被火车运到大连，然后再装船送到日本，做成高级饮料，据说有保护视力、改善心血管等功效。大伙一边感叹养生智慧，一边庆幸遇到了一项赚钱的副业。从此，一到秋天，小镇上的人们就争先恐后地拥进深山，去收获大自然的馈赠。

都柿喜水喜阳，在草甸子尤其丰产，有时一棵秧上会结几十颗果实。如果采摘过早，这果子向阳的一面是红色的，背阴的一面却是象牙白色，只有完全成熟了，才会呈现那种魅惑的蓝紫色，表面还有一层白霜。想要采到它可不容易，首先要骑行十多公里才能到达场地，然后拎着大铁桶进草甸子。有时候眼前明明是一片草丛，一脚踩下去，稀泥一下子就会没过膝盖，要用好大力气才能拔出来，一整天泡在泥水里，等晚上回家，双脚都会被泡得皱巴巴的。开始的时候，大家都徒手作业，后来不知道哪个聪明人发明了都柿撮子，就是在铁皮撮子前面加装上一排细长的钢丝，宛如一把长长的梳子，使用时，先把铁丝插到都柿秧的底部，然后用力向上一撸，一颗颗果实就叮叮当当地落到了撮子里，再倒进铁桶中，很像是《琵琶行》中的“大珠小珠落玉盘”。就这样，我们弯下腰来，不停地撮啊撮，左手酸了换右手，腰发麻了就站一会儿，犹如蚕食桑叶般在偌大的草甸子里步步前行。

除了累以外，无所不在的小虫子更加让人心烦，蚊子、小咬、瞎眼虫、草爬子（即蜱虫）轮番进攻，在它们的眼里，细皮嫩肉的人类无疑是最理想的采血目标，而且机不可失，时不再来。我们一边挥舞着撮子收果实，一边驱赶着这些虫子，颇有些狼狈。后来

有人把蚊香点着后别在帽子上，效果似乎很好，但很快就被周围的人叫停了，毕竟林区的人防火意识都很强，不能为了防虫子而造成火险。中午时分，饥肠辘辘的肚子提醒我们午饭时间到了，掏出昨晚烙的发面饼子，啃两根自家菜园产的黄瓜和柿子，再来一口清凉的山泉水，一顿简单的午餐就解决了。

夕阳西下时，人们三五成群地骑着自行车踏上了归途，一边交流着采摘的经验，一边预测着当天的收入，像是刚刚从阿里巴巴宝藏满载而归的寻宝者。然而，到收购站后，收购者会挑三拣四，有杂质、青果太多、破损流汁，都是扣钱的理由。在很多年里，都柿的收购价都维持在几毛钱一斤的水平，一个好手一天下来，也不过能采100斤，挣几十块钱而已。2000年之后，随着市场的逐步开发，蓝莓产品逐渐被国人认同，都柿的收购价开始缓慢提升，近些年甚至达到了十多块钱一斤，连外省的人都会在秋天蜂拥而至，来个跨区域作业。

采摘回来的都柿，除了卖钱外，也是一种有特色的水果。都柿最经典的吃法是拌白糖，刚摘的果子带着山野的清酸，不撒上两勺白糖绝对能酸倒大牙，可即便酸楚得面容扭曲，也忍不住一勺接一勺地吃，吃完连牙齿都染成了紫色。有的人家还会把都柿用糖腌在坛子里，留着冬天吃。更有讲究的，会把它挤成果汁，加入白糖后酿成果酒，酒香混着果香，浅酌一口就是让人陶醉的滋味。我还曾突发奇想，把果汁混到奶粉里，做成果奶，浓郁的奶香伴着都柿特有的酸甜，味道居然不错。不过大家也会有些疑惑，既然都说这东西能防治近视，孩子们又没少吃，可为什么眼见着孩子们还是戴上眼镜了呢？

如今穿行超市货架间，蓝莓鲜果与深加工制品琳琅满目。指尖抚过冷鲜柜的塑料盒，那工整排列的浆果突然在视线里晕开——三十年前的风掠过记忆，它混着草叶清香，沾着鸟鸣虫吟，响着叮叮当当的车铃声，藏着家人们劳作时的欢声笑语。原来岁月早已把那年秋天酿成了酒，密封在名叫乡愁的瓷罐里。待某日异乡的晨光漫过窗台，不经意打翻这坛陈酿，地板上流淌的，尽是林间蒸腾的雾，混着铁皮桶的锈味、新摘浆果的酸冽，还有化不开的，蓝紫色的甜。